



CANTINE  
**VOLPETTI**



## FOCOROSSO

ROSSO IGT LAZIO

**Uve:** Montepulciano e Cesanese.

**Sistema di allevamento:** Controspalliera a cordone speronato.

**Densità di ceppi:** 4.000 per ettaro.

**Resa:** 90 ql per ettaro.

**Epoca di vendemmia:** Dopo la metà di Ottobre.

**Vinificazione:** Macerazione delle bucce con rimontaggi e follature per circa 20 giorni, fermentazione condotta a temperatura controllata, malolattica svolta in acciaio.

**Maturazione:** In legni di rovere americano per 12 mesi, successivamente in acciaio e bottiglia.

**Grado alcolico:** 14% vol.

**Temperatura di servizio:** 18 - 20 °C

**Caratteristiche organolettiche:** Vino di grande struttura, dal colore rosso rubino profondo, dal profumo intenso, fine e persistente con sentori di amarena e prugna, cuoio, tabacco e spezie. Sapore armonico e vellutato con sentori di mandorla e lunga persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo con i piatti di selvaggina, grigliate di carne, arrostiti e formaggi stagionati.